



DOMAINE
M A B Y

Vin en conversion vers
l'agriculture biologique

COTES DU RHONE VARIATIONS 2021

Assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan, issus de vignes cinquantenaires et élevés en cuves, cette cuvée offre un vin souple et rafraîchissant.

NOTES :

JEB DUNNUCK : 89/100
(millésime 2020)

WINE ENTHUSIAST : 89/100
(millésime 2019)

GUIDE GILBERT & GAILLARD : 89/100
(millésime 2020)

GUIDE HACHETTE : 1 *
(millésime 2020)



ENCÉPAGEMENT

Grenache (75%), Syrah (10%),
Mourvèdre (10%), Carignan (5%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

56 ans

RENDEMENT

45 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves béton pendant 12 mois

MISE EN BOUTEILLES

Aout 2022 (22 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 15° et 17°

POTENTIEL DE GARDE

6 ans

« Robe pourpre vif, reflets de jeunesse. Nez attrayant dévoilant groseille prune, réglisse, épices, touche de garrigue. Bouche corsée, alerte et ferme aux jeunes parfums ensoleillés, rien de superflu. Jolie finale persistante, ensemble de belle qualité. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
